



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Herbst

Für: 1 Blech

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

Teig

6 Eier

1 PRISE Salz

100 ML Wasser

100 ML Pflanzenöl

250 G Staubzucker

150 G Vollkornmehl (Emmer, Dinkel, Kamut)

100 G Weizenmehl (glatt)

1 PKG Backpulver

Belag

6 BLATT Gelatine

500 G Kürbis

500 G Äpfel

Zitronensaft

2 PKG Vanillepuddingpulver

200 ML Apfelsaft

500 ML Schlagsahne

1 PKG Sahnesteif

1 PKG Vanillezucker

Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Teig

1. Eier trennen, Eiklar mit Salz steif schlagen.
2. Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren.
3. Wasser und Öl mischen und langsam in die Eidottermasse untermischen.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die gelbe Dottermasse heben.
5. Teig auf ein Backblech streichen und bei 180° ca. 25min backen, auskühlen lassen.

Belag

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kürbis und Äpfel grob raspeln, mit Zitronensaft und Apfelsaft weich kochen.
3. Puddingpulver in etwas Apfelsaft glatt Rühren und in die Kürbis Apfel Raspel einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen.
4. Eingeweichte Gelatine einrühren, etwas auskühlen lassen, auf den Tortenboden geben und vollständig erkalten lassen.
5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Apfel Kürbismasse streichen und mit Zimt bestreuen.